

Dilluns

Dimarts

Dimecres

Dijous

Divendres

6 525 Kcal 18,51 Gr 0,00 AGS 30,87 Prot 76,25 HC
Arròs amb tomàquet

Gall d'indi a la planxa

Bastonets de pastanaga
Pa sense gluten 11T-12T
Fruita

13 460 Kcal 15,55 Gr 0,00 AGS 11,11 Prot 67,54 HC
Sopa d'au amb pasta sense gluten i ou 10T-13T
Truita de patates 3T

Enciam i olives negres
Pa sense gluten 11T-12T
Fruita

20 707 Kcal 39,34 Gr 0,00 AGS 23,88 Prot 66,85 HC
Llenties estofades amb verdures 8T

Truita francesa 3T

Enciam i olives negres
Pa sense gluten 11T-12T
Fruita

27 716 Kcal 16,17 Gr 0,00 AGS 30,98 Prot 114,69 HC
Pasta sense gluten i ou amb verdures i salsa de soja 8T-13T
Filet de lluç amb salsa i verdures 4T

Pa sense gluten 11T-12T
Mandarina

7 688 Kcal 38,70 Gr 0,00 AGS 23,00 Prot 60,26 HC
Mongetes seques estofades

Truita francesa 3

Enciam i tomàquet
Pa sense gluten 11T-12T
Fruita

14 537 Kcal 16,77 Gr 0,00 AGS 32,69 Prot 64,30 HC
Arròs 3 delícies (pastanaga, blat de moro i pèsols) 8-13
Filet de lluç al forn amb all i julivert 4

Enciam i llavors de carbassa 9
Pa sense gluten 11T-12T
logurt natural 2

21 495 Kcal 15,19 Gr 0,00 AGS 18,02 Prot 79,97 HC
Bròquil amb patates

Mandonguilles de cigrons i pollastre a la jardinera 8-13

Pa sense gluten 11T-12T
Fruita

28 556 Kcal 19,53 Gr 0,00 AGS 18,59 Prot 77,67 HC
Cigrons estofats amb verdures

Truita de carbassó i patata 3

Enciam i pastanaga ratllada
Pa sense gluten 11T-12T
Fruita

8 750 Kcal 45,41 Gr 0,00 AGS 40,76 Prot 45,98 HC
Coliflor amb patates

Hamburguesa de vedella i porc a la planxa 8-13
Enciam i olives negres
Pa sense gluten 11T-12T
logurt natural 2

15 779 Kcal 45,48 Gr 0,00 AGS 31,76 Prot 76,63 HC
Cigrons amb patata i oli d'oliva

Finguers de pollastre (sense gluten, ou i llet) 13
Enciam i blat de moro
Pa sense gluten 11T-12T
Fruita

22 778 Kcal 17,80 Gr 0,00 AGS 33,50 Prot 123,26 HC
Pasta sense gluten i ou amb salsa de carbassa
Filet de lluç meunière 4-13

Enciam i pastanaga ratllada
Pa sense gluten 11T-12T
natilla de xocolata 2-3T-13

29 618 Kcal 16,50 Gr 0,00 AGS 18,99 Prot 109,46 HC
Arròs amb verdures i tomàquet

Hamburguesa de cigrons i pollastre 8-13

Enciam i blat de moro
Pa sense gluten 11T-12T
Fruita

1

2 898 Kcal 43,33 Gr 0,00 AGS 20,95 Prot 105,93 HC
Pasta sense gluten i ou amb pesto 7T-9
Truita francesa 3

Enciam i blat de moro
Pa sense gluten 11T-12T
logurt natural 2

9 471 Kcal 15,30 Gr 0,00 AGS 36,35 Prot 66,54 HC
Sopa de peix amb pasta sense gluten i ou 4-13
Pit de pollastre a la planxa

Enciam
Pa sense gluten 11T-12T
Fruita

16 520 Kcal 7,81 Gr 0,00 AGS 9,41 Prot 124,35 HC
Pasta sense gluten i ou amb tomàquet

Aletes de pollastre al forn

Enciam i tomàquet
Pa sense gluten 11T-12T
Fruita

23 831 Kcal 35,80 Gr 0,00 AGS 57,35 Prot 81,07 HC
Arròs integral amb tomàquet

Pollastre al forn

Enciam i llavors de gira-sol 9
Pa sense gluten 11T-12T
Fruita

30 704 Kcal 47,28 Gr 0,00 AGS 28,64 Prot 60,00 HC
Crema de carbassa i mongeta seca 13

Finguers de pollastre (sense gluten, ou i llet) 13
Enciam i olives negres
Pa sense gluten 11T-12T
logurt natural 2

3 825 Kcal 44,62 Gr 0,00 AGS 36,43 Prot 92,29 HC
Llenties amb arròs 8T
Finguers de pollastre (sense gluten, ou i llet) 13

Enciam i pastanaga ratllada
Pa sense gluten 11T-12T
Fruita

10 396 Kcal 12,14 Gr 0,00 AGS 28,21 Prot 41,90 HC
Pèsols amb patates

Filet de lluç al forn amb all i julivert 4

Enciam i blat de moro
Pa sense gluten 11T-12T
Fruita

17 594 Kcal 31,88 Gr 0,00 AGS 22,79 Prot 54,61 HC
Mongetes verdes, patates i pastanaga

Botifarra de porc 8T-13

Pa sense gluten amb tomàquet 11T-12T
Fruita

24 457 Kcal 19,59 Gr 0,00 AGS 29,21 Prot 49,81 HC
Crema de pastanaga

Rodó de vedella al forn amb xampinyons

Pa sense gluten 11T-12T
Fruita

ALÈRGENOS (T-Trazas): 1-Gluten 2-Llet i derivats(inclou lactosa) 3-Ou 4-Peix 5-Crustacis 6-Mol·luscs 7-Cacauet 8-Soja 9-Fruits Secs 10-Api 11-Mostassa 12-Sèsam 13-Sulfits 14-Tramussos 61-Calamar

LA CUINA ES RESERVA EL DRET A FER UN CANVI A ÚLTIM MOMENT, AVISANT PER E-MAIL ALS CENTRES.
EN COMPLIMENT AL REGLAMENT NÚM. 1169/2011 (UE) SOBRE LA INFORMACIÓ ALIMENTÀRIA FACILITADA AL CONSUMIDOR, LA VOSTRA CUINA DISPOSA DE LA INFORMACIÓ SOBRE ELS AL·LÈRGENS DELS ALIMENTS QUE COMPONEN ELS MENÚS QUE S'ELABOREN.
PLAT CALENT: TEMPERATURA DE CONSERVACIÓ > o = 63°C. ES MANTÉ A L'ARMARI FINS AL MOMENT DE SERVIR-HO.
PLAT FRED: TEMPERATURA DE CONSERVACIÓ < o = 8°C. ES MANTÉ A LA NEVERA FINS AL MOMENT DE SERVIR-HO.
TOT EL MENJAR ÉS PER A CONSUM IMMEDIAT.